

DESCRIPTION OF SANITATION WASHING EQUIPMENT STALLS EATING ANGKRINGAN IN MANISRENGGO KLATEN

Ashava Kusumawardani¹, Narto², Adib Suyanto³

^{1,2,3}Department of Environmental Health Poltekkes, Ministry of Health,
Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.03, Banyuraden, Gamping, Sleman

email: ashavakuu@gmail.com, nartopoltekkes@gmail.com,
adibsuyanto@yahoo.com

ABSTRACT

The role of tableware in food sanitation hygiene is very important because it is an inseparable part of the principles of food sanitation hygiene. For this reason, the role of washing cutlery needs to be known fundamentally. By washing eating utensils properly and correctly, it will provide clean and safe washing results. The angkringan food stall traders need to pay special attention to the sanitation of washing cutlery because there are still many that do not comply with the sanitary requirements.

This study aims to determine the description of the sanitation of washing the eating utensils at the angkringan food stalls in Manisrenggo Klaten. The research method used is an observational method using a descriptive approach. The population in this study were 25 angkringan food stalls. The sampling technique used was a total sampling technique totaling 25 angkringan food stalls in Manisrenggo Klaten. Observation data collection and checklist using frequency distribution tables and graphs. The results of this study obtained (100%) the respondent's scraping technique met the requirements, (88%) the respondent's soaking technique did not meet the requirements, (100%) the respondent's washing technique met the requirements, (56%) the respondent's rinsing technique did not meet the requirements, (100%) the respondent's sanitizing technique does not meet the requirement, and (68%) the respondent's toweling technique did not meet the requirements.

The conclusion of this research is that the washing technique of eating utensils carried out by the angkringan food stall traders does not meet the sanitary requirements of washing tableware.

Keywords : Food Stalls, Sanitation, Cutlery

GAMBARAN SANITASI PENCUCIAN PERALATAN MAKAN WARUNG MAKAN ANGKRINGAN DI MANISRENGGO KLATEN

Ashava Kusumawardani¹, Narto², Adib Suyanto³
^{1,2,3}Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.03, Banyuraden, Gamping, Sleman
email : ashavakuu@gmail.com, nartopoltekkes@gmail.com,
adibsuyanto@yahoo.com

ABSTRAK

Peranan peralatan makan dalam hygiene sanitasi makanan sangat penting karena merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari prinsip – prinsip hygiene sanitasi makanan. Untuk itu peranan pencucian peralatan makan perlu diketahui secara mendasar. Dengan mencuci peralatan makan secara baik dan benar akan memberikan hasil pencucian yang bersih dan aman. Pada pedagang warung makan angkringan perlu mendapat perhatian khusus pada sanitasi pencucian peralatan makan karena masih banyak yang belum sesuai dengan syarat sanitasi.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sanitasi pencucian peralatan makan warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten. Metode penelitian yang digunakan adalah metode observasional dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah 25 warung makan angkringan. Teknik sampling yang digunakan adalah teknik *total sampling* yang berjumlah 25 warung makan angkringan di Manisrenggo Klaten. Pengumpulan data observasi dan checklist menggunakan tabel distribusi frekuensi dan grafik. Hasil penelitian ini memperoleh (100%) teknik *scraping* responden memenuhi syarat, (88%) teknik *soaking* responden tidak memenuhi syarat, (100%) teknik *washing* responden memenuhi syarat, (56%) teknik *rinsing* responden tidak memenuhi syarat, (100%) teknik *sanitizing* responden tidak memenuhi syarat, dan (68%) teknik *towelling* responden tidak memenuhi syarat.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah teknik pencucian peralatan makan yang dilakukan oleh pedagang warung makan angkringan tidak memenuhi syarat sanitasi pencucian peralatan makan.

Kata Kunci : Warung Makan, Sanitasi, Peralatan Makan